



Spinach 'Foglia'

*Preserves
the natural
leaf shape
± 125g / portion*



LEAF SPINACH IN PORTIONS
EPINARD EN BRANCHE EN PORTIONS
BLATTSPINATT IN PORTIONEN
BLADSPINAZIE IN PORTIES



UK | These attractive looking 'spinach layers' where the **young spinach leaves** keep their texture and shape even better, are the result of a new production process at Ardo. As the name suggests the complete spinach leaves are stacked in layers on top of each other and are then cut into portions of approximately 125g each. The leaves are harvested when still very young, so are extremely tender. You can easily divide this spinach into portions depending on how you are cooking or preparing it. Another delicious fresh-frozen item from Ardo! Also ideal for assembly kitchens.

NL | Deze mooi ogende 'laagjesspinazie', waarbij de **jonge spinazieblaadjes** hun bladtextuur en vorm nog beter behouden, is het resultaat van een nieuw productieproces bij Ardo. Zoals de naam doet vermoeden, worden de volledige spinazieblaadjes als laagjes op elkaar gestapeld, waarna ze in porties van ongeveer 125 gram worden gesneden. De blaadjes worden heel jong geoogst, en smaken dus extra zacht. U kunt deze spinazie gemakkelijk portioneren in functie van het gerecht of de bereiding. Eveneens ideaal voor de assemblagekeuken.

FR | Ces magnifiques **épinards 'en couche'**, dont les feuilles ont préservé toute leur forme et leur texture, sont le résultat d'un nouveau processus de production d'Ardo. Comme le nom l'indique, les feuilles d'épinards entières sont superposées avant d'être découpées en portions d'environ 125g. **Les feuilles sont très jeunes** lors de la récolte, leur goût est donc particulièrement doux. Vous pouvez aisément portionner ces épinards en fonction du plat ou de la préparation. Une nouvelle gourmandise fraîchement surgelée d'Ardo ! Convient également parfaitement pour la cuisine d'assemblage.

DE | Dieser attraktiv **geschichtete Spinat**, bei dem die **jungen Spinatblättchen** ihre Blatttextur und Form noch besser behalten, ist das Ergebnis eines neuen Produktionsverfahrens bei Ardo. Wie der Name bereits anknüpfen lässt, werden die vollständigen Spinatblättchen übereinander geschichtet und anschließend in Portionen von ca. 125 Gramm zurechtgeschnitten. Die Blättchen werden recht jung geerntet. Dadurch sind sie besonders fein im Geschmack. Sie können diesen Spinat je nach Gericht oder Zubereitung einfach portionieren. Erneut eine tiefkühlfrische Leckerei von Ardo! Ebenfalls ideal für Mischküchen.

ES | Estas '**espinacas a capas**', tan atractivas de ver, en las que las **hojas frescas** mantienen su textura y forma, son el resultado de un nuevo proceso de producción en Ardo. Como el nombre indica, se apilan las hojas de espinaca en capas, y después se cortan en porciones de unos 125 gramos. Las hojas se recolectan estando aún muy tiernas, de ahí el sabor extra suave que tienen. Estas espinacas son fáciles de separar en porciones dependiendo del plato o preparación. ¡Otra nueva delicia ultracongelada de Ardo! También ideal para una cocina de ensamblaje.

IT | Questi "**strati di spinaci sottili**" dall'aspetto gradevole, grazie a cui le **foglie di spinaci giovani** mantengono ancora meglio la propria consistenza e forma, è il risultato di un nuovo processo di produzione di Ardo. Come suggerisce il nome, le foglie intere di spinaci sono messe l'una sull'altra in strati sottili, dopodiché vengono tagliate in porzioni da 125 grammi circa. Le foglie vengono raccolte molto giovani ed hanno quindi un gusto estremamente dolce. Potrete dividere con facilità gli spinaci in porzioni in funzione del piatto o della preparazione. Ideale anche per la cucina d'assemblaggio.



PACKAGE

	Art. Code	JDE Code	EAN Bag 5411361	EAN Outer Carton 05411361	Box contents	Pallet (subject to modification)		NUTRITIONAL INFO (average per 100g)			
								kJ/kcal	Protein	Carbo- hydrates	Fat
Spinach 'Foglia' 125g	S6B610	20646	021958	021965	4x2,5kg	6x9c		108/26	3,1	0,5	0,8

Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoorie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be

+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999 - +351 243 559 230

+7 095 234 3181 - +34 955 660 648 - +420 326 597 045 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068 - +43 7476 77222 - +43 2249 35350

+46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +39 (0)5 21 92 99 12 - +407 29786684 - +48 510 080 311



082013-01